

## KLEINE HAPPEN

### ZUM TEILEN oder auch nicht...

damit der Einstieg richtig „mockt“, empfehlen wir ein paar Kleinigkeiten als Erweiterung zum Gedeck.

PASTRAMI von der Kalbsbrust mit Kernöl & gepickelten Radieschen		9
Mariniertes EIGENBAUGEMÜSE mit Rapsöl & Steinsalz		5
SPROSSENSALAT aus eigener Anzucht mit Sonnenblumenkernen & Apfelbalsamessig		6
KRÄUTERSEITLING Anti Pasti mit Olivenkraut		8
Gedämpfte TEIGTASCHE mit Kimchi & schwarzem Kümmel	Ⓐⓐⓐ	7
KALBSLEBERSTREICHWURST mit frischen Schalottenringen		6
„CAPRESE tyrolese“ mit Frischkäse & Basilikum	Ⓒ	8
Forellen TARTAR mit neapolitanischer Zitrone & Gurkenraritäten	Ⓣ	10
ALLES IN DIE MITTE wie daheim halt		55

## DAVOR oder zwischendurch

### s a i s o n a l .

SOMMERSALAT   saisonales Gemüse, Frischkäse & Brotbruch	Ⓐⓐ	9,2
Zucchini KAVIAR   Huber Rohschinken, Hüttenkäse & gegrillte Marille	Ⓐⓐ	15
Gedämpfter KOHLRABI   Sauerteigbruch, Holler beurre blanc & Frischkäse	Ⓐⓐ	14,5

### s i g n a t u r .

RÄUCHERFORELLE   Ronenraritäten, Knofichips & Dill	Ⓣ	16,9
Das RAUCHEI   Buttermilchsauce, Lachsforellenkaviar & Rauchberger Minierdäpfel	ⓉⓉⓐⓐⓐ	12,5

### k l a s s i k .

DAUMNIDEI   eingemachtes Sauerkraut & Gewürzapfelkompott	Ⓐⓐ	9
Kleines BEUSCHERL   flaumiger Semmelknödel & Schnittlauchöl	Ⓐⓐⓐⓐ	12
RINDSTARTAR Mocking   Steinpilzmayonnaise & getoastetes Sauerteigbrot	Ⓐⓐⓐ	19,5
Riesen GRIESSNOCKERL   Rinderkraftsuppe, Wurzelgemüse & Liebstöckelöl	Ⓐⓐⓐⓐ	8,5

HAUSBRAUCH pro Person 4,-  
mittags auf Wunsch  
abends obligatorisch  
(Sauerteigbrot | Bauernbutter | Distelöl)

11.30 - 14.00 | 18.00 - 21.00

## HAUPTSPEISEN

im selbstgeklärten Butterschmalz gebacken,  
schmeckts am Besten... (A) (G) (C)

KALBSWIENERSCHNITZEL	27,5
AUSGELÖSTES BACKHENDL	19,5
KALBSBRIES	26

Dazu servieren wir wahlweise Erdäpfelsalat oder Petersilienerdäpfel & obligatorisch kalt gerührte Grangln.

klassik.

KALBSBUTTERSCHNITZEL   Rahmkohlrabi & Wiesenkräuter <span style="float: right;">(A) (C) (M) (G)</span>	23
FRÜHKRAUTFLECKERL   Pasta, Nussbutter Schaum & Schmorzwiebel <span style="float: right;">(A) (C) (G) (L)</span>	17,9

saisonal.

Gedämpfter STÖR   Kohlraritäten, Safran & Gewürzgrammeln <span style="float: right;">(D) (C)</span>	35,9
Krone vom LANDSCHWEIN   gegrilltes Salatherz, paprizierte Minierdäpfel & Kapern <span style="float: right;">(C) (G)</span>	29
AUSTERNPILZ im Dunkelbierbackteig   Zitrusmayonnaise & Jungzwiebel <span style="float: right;">(G) (A) (C)</span>	18,9
Geschmorte LAMMSCHULTER   Gewürzhirse, Erbsengemüse & Wiener Feigen <span style="float: right;">(C)</span>	28,5

Zusätzlich bemüht sich unser Küchenteam, je nach Verfügbarkeit auch um  
frische & saisonale Tagesempfehlungen! mittags wie abends...

## NACHSPEISEN hat noch keinem geschadet...

Mohr im Hemd   Zotter 60% & Schlagrahm <span style="float: right;">(A) (C) (G) (H)</span>	11,9
ZUCCHINIKUCHEN   Rahmtopfen & Löwenzahnhonig <span style="float: right;">(A) (C) (G)</span>	11,5
Kaiserschmarrn   Zwetschenröster, Vanilleeis & Rumsultaninen <span style="float: right;">(A) (C) (G) (C)</span> gedulde dich, es zahlt sich aus (25 min)	13,5
Mini Dessert   seid offen & lasst euch überraschen <span style="float: right;">? ? ?</span>	8
Eiscreme & Sorbet   dein ganz individueller Eisbecher verschiedene Toppings 0,9€	3

# BKKMM

| BRÜDERLEIN.KOMM.KOCH.MIT.MIR |

## DAS WIRTSCHAUSMENÜ

Eine nicht „ganz“ klassische Menüfolge, in der ausnahmsweise die Wirtsleute entscheiden, was bei euch auf den Tisch kommt. Auf diese Weise, wollen euch die Geschwister Andrea & Martin ihre Art von Gastronomie präsentieren. Unverfälscht, locker, entspannt und dennoch qualitativ hochwertig und professionell. In mehreren Gängen servieren wir euch Klassiker der österreichischen Wirtshausküche, typische Speisen der Region um Kitzbühel, bis hin zu unvergessenen Kindheitserinnerungen.

Getreu unserem Slogan – „Heimat schmecken, und neu entdecken“.

**NUR AUF VORBESTELLUNG UND WENN ALLE AM TISCH MITMACHEN!**

Solltet ihr irgendwelche Abneigungen oder gar Allergien haben, lasst es uns bitte im Vorfeld wissen, wir finden ganz bestimmt Alternativen.

**KOMM KOCH MIT MIR**

**84€**